

Schmankerl aus der Genussregion Pongauer Wild

Find us on
facebook



Würstelgulasch mit Wild-Spießerwürstel

Rezept vom Obmann der Genussregion Pongauer Wild, Hegemeister Eduard Winkler

Zutaten für 4 Personen

- 8 Zwiebel
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 TL Paprikapulver Edelsüß
- 1,5 EL Majoran
- 2 EL Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Kartoffeln
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 TL Cayennepfeffer
- ½ Ltr. Rindssuppe
- Salz und Pfeffer

- 3 Paar Wild-Spießerwürstel
von der Metzgerei Rettensteiner-
Scharfetter in St. Johann

» [link](#)

Die Zwiebel in Öl glasig andünsten, fein gehackten Kümmel, Zitronenabrieb, Tomatenmark, Paprika, Cayennepfeffer und klein gehackten Knoblauch dazu geben und kurz anbraten.

Mit der Rindssuppe ablöschen und aufkochen lassen, dann den Majoran dazu geben.

Bei schwacher Hitze rund 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Die würfelig geschnittenen, rohen Kartoffeln beimengen und weitere 20 Minuten schmoren lassen.

Zum Schluss die in Scheiben geschnittenen Wild-Spießerwürstel zufügen und weiter ziehen lassen.